



2026
MENU
traiteur

AUBERGE AYER'S CLIFF
traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277



BUFFET FROID

Buffet option #1 16,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

- Salades (2 choix)
- Plateau fromage en grains et marinades
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Buffet option #2 18,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

- Salades (2 choix)
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Buffet option #3 20,95 \$

- Sandwichs traditionnels sur pain tranché (2 choix)

*Remplacer par 2 sandwichs gourmets +1,25\$

- Salades (2 choix)
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau de crudités et trempette
- Plateau de viandes froides, terrines et marinades
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Variété de sandwichs

WRAP POULET, BACON

Tortillas, salade de poulet, mayonnaise cajun, laitue, fromage, bacon

WRAP FUMÉ

Tortillas, effiloché de porc fumé maison, fromage marbré, laitue, poivron

TRADITIONNELS

Pain tranché, choix de mousse au poulet, au jambon, aux oeufs ou au porc fumé

LE COSTAUD

Roast beef, fromage, cornichons, mayonnaise à la dijonnaise

LE VOLUBILE

Croissant, jambon, dinde, fromage, laitue, mayonnaise moutarde et miel

L'ALLERGÈNE

Végé pâté, hummus, carottes, laitue, concombre, pain sans gluten

*sans lactose, sans gluten, sans noix, sans protéine animale

LA PAYASANNE

Jambon, fromage, mayonnaise miel & moutarde

LE FARCI

Pain farci de mousse au poulet, mousse aux oeufs ou mousse jambon

Variété de salades

L'ITALIENNE

penne, céleri, oignon, pesto de tomate séchée, feta, persil frais, vinaigrette crémeuse

CLASSIQUE

chou, carottes, vinaigrette crémeuse

LA BETTERAVE

betterave jaune, tomate cerise, fève verte, fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable

L'ÉNERGIQUE

pommes de terre grelot, oignon rouge, céleri, lardons, cornichon, crème sûre, oeufs durs, mayonnaise

L'ORZO

orzo, petit pois vert, céleri, oignon, poivron rouge, mayonnaise au pesto

LE MUST

brocoli, raisin sec, noix de Grenoble, vinaigrette crémeuse

L'ESTIVALE

mesclun de laitue, petit fruit, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique à l'érable

LA GRECO

concombre, tomate, oignon rouge, olive, fromage féta.

LA CÉSAR

laitue romaine, lardon, croûton, parmesan

ÎLOTS DÎNATOIRES

Ajouter une touche unique à votre buffet

Bar à popcorn : popcorn, assaisonnements, arachides, chocolats, bretzels 5,50 \$

Bar à bonbons 6,25\$

Bar à nachos : fontaine de fromage, salsa, olives, piments forts, guacamole, crudités et trempette 9,95 \$

Bar à s'mores, verines et gourmandises 9,95 \$

Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites 9,95 \$

ADAPTEZ VOTRE MENU

Salade supplémentaire : **2,75 \$**

Remplacer plateau de fromages en cubes par fromages fins : **4,75 \$**

Ajouter plateau de viandes froides et pâtés : **4,25 \$**

Remplacer plateau de viandes froides et pâtés par plateau de charcuteries fines et terrines : **5,25 \$**

Desserts gastronomique : **3,50 \$**

Café : **2,75 \$**

Personnel de service 35\$ / heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (10%) en sus

Vaisselle compostable incluse, ustensiles de service en supplément

Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277

BUFFET CHAUD

Buffet option #1 28,95 \$

- Plats de résistance (1 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (1 choix)
- Plateau marinades et fromage en grains
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Buffet option #2 31,95 \$

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (2 choix)
- Plateau crudités et trempette
- Plateau marinades et fromage en grains
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Buffet option #3 34,95 \$

- Plats de résistance (2 choix)
- Accompagnements (1 choix)
- Salades (3 choix)
- Plateau crudités et trempette
- Plateau de fromage en cubes et raisins
- Plateau viandes froides, pâtés et marinades
- Pain et beurre
- Plateau de desserts variés (3 variétés)

Choix de potages

- Crème de chou-fleur au curcuma +6 \$
- Cappuccino de carottes au gingembre +6 \$
- Velouté de panais aux pommes +6 \$

Variété de salades

L'ITALIENNE

penne, céleri, oignon, pesto de tomate séchée, feta, persil frais, vinaigrette crémeuse

L'ÉNERGIQUE

pommes de terre grelot, oignon rouge, céleri, lardons, cornichon, crème sûre, oeufs durs, mayonnaise

L'ESTIVALE

mesclun de laitue, petit fruit, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique à l'érable

CLASSIQUE

chou, carottes, vinaigrette crémeuse

L'ORZO

orzo, petit pois vert, céleri, oignon, poivron rouge, mayonnaise au pesto

LA GRECO

concombre, tomate, oignon rouge, olive, fromage féta.

LA BETTERAVE

betterave jaune, tomate cerise, fève verte, fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable

LE MUST

brocoli, raisin sec, noix de Grenoble, vinaigrette crémeuse

LA CÉSAR

laitue romaine, lardon, croûton, parmesan

Plats principaux

RAVIOLIS À LA COURGE

sauce crémeuse aux tomates séchées et fromage parmesan.

SUPRÊME DE VOLAILLE

sauce tomates séchées, Boursin et épinards

SUPRÊME DE VOLAILLE

sauce au beurre

RAGOUT DE BOEUF

à la bière noire

BAVETTE DE BOEUF

grillée et sa demi-glace au Porto (+8 \$)

FILET DE PORC

sauce à la pomme, moutarde et romarin

FILET DE SAUMON

sauce crémeuse au pesto de basilic

JOUE DE PORC

confite avec sa sauce au vin rouge

Accompagnements

Purée de pommes de terre, lardons et fromage en grain de Coaticook

Gratin Dauphinois

Riz basmati au lait de coco

ADAPTEZ VOTRE MENU

Salade supplémentaire : 2,75 \$

Accompagnement supplémentaire : 3,50 \$

Légumes de saison : 3,50\$

Plat de résistance supplémentaire : 5,50 \$

Remplacer plateau de fromages en cubes par fromages fins : 4,75 \$

Remplacer plateau de viandes froides et pâtés par plateau de charcuteries fines et terrines : 5,25 \$

Desserts gastronomique : 3,50\$

Café : 2,75 \$

ÎLOTS DÎNATOIRES

Ajouter une touche unique à votre buffet

Bar à popcorn : popcorn, assaisonnements, arachides, chocolats, bretzels 5,50 \$

Bar à bonbons 6,25\$

Bar à nachos : fontaine de fromage, salsa, olives, piments forts, guacamole, crudités et trempette 9,95 \$

Bar à s'mores, verines et gourmandises 9,95 \$

Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites 9,95 \$

Personnel de service 35\$ / heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (10%) en sus
Vaisselle compostable incluse, ustensiles de service en supplément

Minimum de 20 personnes

Les menus et les prix sont sujets à changement

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277

TABLE D'HÔTE

Choix de potages

Crème de chou-fleur au curcuma
Cappuccino de carottes au gingembre
Velouté de panais aux pommes

Entrées

Salade de légumes, petits fruits, noix de Grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable **7 \$**
Raviolis farcis à la courge, beurre noisette à la sauge et parmesan **10 \$**
Gravlax de saumon, crème à l'aneth au citron, oignons frits, huile aux herbes **12 \$**
Tartare de betteraves jaunes, crumble de chèvre, noix à l'érable, vinaigrette au citron **8 \$**
Tombée de tomates cerises, ricotta fouettée au basilic, balsamique et croûtons **10 \$**

Plats principaux

Osso bucco de veau et son jus de cuisson **59 \$**
Bavette de bœuf grillée, demi-glace au Porto **75 \$**
Poitrine de poulet, sauce au fromage Boursin, tomates séchées et champignons **43 \$**
Poitrine de poulet manchon, crème de champignons sauvages **44 \$**
Pavé de saumon, beurre blanc aux agrumes **46 \$**
Cuisse de canard confite, demi-glace à l'orange **54 \$**
Joue de bœuf braisée, sauce bordelaise, oignons frits **63 \$**
Médallions de porc, sauce à la pomme, moutarde et romarin **39 \$**

Desserts

Gâteau à l'unité ou Bar à Smores (+5 \$)
Personnel de service 35\$ / heure, minimum 3h, Taxes et pourboire (15%) en sus
Vaisselle et nappes non incluse
Minimum de 20 personnes
Les menus et les prix sont sujets à changement

ALLERGIES

traiteur@aubergeayerscliff.ca | 819 838-4277

Nous nous engageons à porter une attention particulière aux allergies. Il est cependant impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que les produits allergènes n'ont pas été en contact avec les plats choisis car tous les produits allergènes se retrouvent dans nos cuisines. Un menu sans allergène, sans produits laitiers et sans gluten à été conçu pour l'ensemble des allergies, moyennant un frais supplémentaire. Svp en faire la demande.

MENU DÉJEUNER & BOÎTE À LUNCH

Idéal pour réunions, événements ou rassemblements, notre menu traiteur propose des options complètes de déjeuners et boîtes à lunch, toujours fraîches et préparées sur place à l'Auberge.

MENU BRUNCH

Croissants / rôties
Oeufs brouillés
Bacon, saucisses
Pommes de terre
Fromages
Salade de fruits
Confitures / creton
Plateau de beignes
Jus d'orange / Café
Fontaine de chocolat (+4 \$ / pers.)

24,95 \$

DÉJEUNER CONTINENTAL

Viennoiseries
Plateau de fruits
Plateau de beignes
Yogourt / granola
Jus d'orange / Café

15,95 \$

BOÎTE À LUNCH

Sandwich au choix
Salade au choix
Dessert du jour

17,95 \$

PAUSE CAFÉ / COLLATION

Plateau de beignes
Plateau de fruits
Jus d'orange / Café

10,95 \$

*Boissons (jus, eau, liqueur) 1,95\$ / personne
Taxes et service en sus
Vaisselle compostable incluse*

CANAPÉS

Parfaits pour vos réceptions, réunions ou événements d'entreprise, nos canapés allient fraîcheur et raffinement. Chaque bouchée est soigneusement préparée à partir d'ingrédients locaux et savoureux, pour offrir une expérience conviviale et élégante à vos invités.

Canapés FROIDS

Concassée de duo de tomates et boconcini en tartelette **3,00 \$**

Feuilleté de tomates et ricotta fouettée au basilic **2,75 \$**

Crostini de salami et mousseline de fromage crémeux aux tomates séchées **2,50 \$**

Tartare de boeuf au caramel à la bière **3,25 \$**

Tartelette à la Mousseline de truite fumée des Bobines, tobiko et concombre **3,25 \$**

Croûton et son gravlax au thé noir et érable, purée à la pistache **3,00 \$**

Brochette de crevette marinée style mojitos **3,25 \$**

Canapés CHAUDS

Fondant de fromage de chèvre et oignons confits au poivre rose sur son croûton **2,75 \$**

Arancini au mozzarella et proscuitto, mayonnaise au safran **2,75 \$**

Brochette de poulet glacée au soya et miso **3,00 \$**

Burger ouvert de porc effiloché, Monterey Jack et sauce BBQ au Bourbon du Cliff **3,75 \$**

Pétoncle poêlée, gelée au citron et à l'aneth **3,75 \$**

*Maximum de 4 choix de canapés par personne.
Minimum de 2 douzaines par sorte.*

STATION DÎNATOIRE



Cette formule vous permettra d'offrir à vos invitées un buffet interactif qui saura certes épater vos invités par l'originalité de la présentation. Vous pouvez également accompagner nos autres menus avec quelques-unes des stations suivantes.

Stations

Bar à popcorn **5,50 \$**

Bar à nachos, fontaine de fromage, salsa et crudités **9,95 \$**

Station d'Antipasti : Bruschetta, tapenade d'olives, charcuteries, fruits et craquelins **15,95 \$**

Bar à tartare de saumon et ses garnitures **11,95 \$**

Table de fromages fins, fruits frais, oignons confits, confiture, craquelins **13,95 \$**

Table de charcuteries, marinades, craquelins, pain **15,95 \$**

Bar à Mac & Cheese accompagné de ses garnitures **13,95 \$**

Bar à tacos, choix de 2 viandes, laitue, salsa, crème sûre, échalottes, fromage **14,95 \$**

Bar à poutine et ses garnitures **19,95 \$** - **Friteuse sur place requise*

Bar à mini burgers, porc effiloché, mini galettes de boeuf et garnitures **14,95 \$**

Bar à bonbons **6,25\$**

Desserts

Bar à s'mores, vérines et gourmandises **9,95 \$**

Table avec mur et tours de beignes, cake pops et beigne bites **9,95 \$**

Minimum de 30 personnes

SPÉCIALITÉ DESSERT

Offrez une touche sucrée et originale à vos événements avec notre plateau de beignes « Ça Beigne ». Préparés avec soin et présentés de façon élégante, nos beignes artisanaux ajoutent une dose de plaisir et de convivialité à chaque occasion.



PLATEAU DE BEIGNE « ÇA BEIGNE » *pour votre événement*

800 \$ / 100 pers.

1145 \$ / 150 pers.

1450 \$ / 200 pers.

4 saveurs
Installation et montage
Café inclus